Автор: Administrator
26.09.2011 18:00 -

Чаще всего новичкам интересно, какая необходима температура для правильной обработки изделия. Это просто – подойдет диапазон от ста градусов и до ста тридцати. Оптимально будет одерживать сто десять градусов. При более низкой температуре, чем сто градусов, изделие будет очень легко ломаться. Если выше – то они попросту расплавятся и даже могут сгореть. Это более чем опасно, потому что дым от этого становится токсичен. Если он уже появился, то помещение стоит покинуть всем, включая домашних животных, и его полностью проветрить.

Относительно этого есть еще один самый часто задаваемый вопрос – время, которое требуется для тепловой обработки. Это от двадцати минуть и до получаса. Но здесь небольшое преувеличение не будет слишком страшно. Даже если на упаковке обозначено другое время – его можно смело обрабатывать тридцать минут.

Многим людям становится страшно, что когда они вынимают изделие после запекания, не смотря на то, что время было обозначено идеальное, они все же не полностью готовы. Необходимо в
первую очередь успокоится – материал затвердеет только при полном остывании. До того он обязательно будет мягким – и это нормально. Для того, чтобы понять готово ли изделие, лучше выбрать одно из всех изготовленных, желательно наименее красивое, и попробовать зубами просто раскусить его. Если получится – то они не доготовились. С этим придется смириться – доготавливать их уже нельзя.
Если же не выйдет, но будут следы от укуса – значит все в порядке.

Как ориентироваться по градусам, если нет шкалы температур на плите? Купите термометр. Если возможности нет, то стоит протестировать то положение ручки, которое будет находиться посередине между нулем и температурой, на которой вы

выпекаете пирог. Тест кусочка материала, приготовленного при этой температуре, стоит проводить зубами. Возможно, придется использовать несколько образцов для получения результата.